

## **Obědy-večeře formou rautu:**

### **Formou klasického bufetu**

- 1 druh polévka
- 4 druhy teplých jídel
- 2 druhy příloh
- 1 druh dušené zelenina
- 1 druh bezmasé jídlo
- 4 druhy studených předkrmů
- 2 druhy zeleninových salátů
- Čerstvá zelenina
- Dezert
- Pochutiny
- Pečivo

### ***Cena – 295,-Kč/os.***

- *Bez omezení počtu osob, stejné i pro ostatní individuální hosty*

\*\*\*\*\*

### **Krakonošův raut:**

#### ***Studený sortiment***

- Variace finger food
- Rostbíf s pikantním přelivem
- Kanapky s různými pěnamí
- Sušená švestka v anglické slanině
- Mini páreček v listovém těstě
- Salátový bar z čerstvé zeleniny
- Staročeská nářezová mísa (světlá tlačinka, jitničky, jelítka)
- Roláda z vepřové panenky
- Variace uzenin
- Variace českých sýrů
- Vepřové sádlo, škvarky, cibulka

#### ***Teplý sortiment***

- Krkonošská bramboračka s hříbký
- Smažené vepřové řízečky
- Pečené vepřové koleno na černém pivu
- Kuřecí roláda
- Grilované medailonky z vepřové panenky s hříbkovou omáčkou
- Dušené zelí
- Dušená zelenina na másle
- Žemlový knedlík
- Bramborové mini rösties

### ***Ostatní sortiment***

Světlé a tmavé pečivo  
Brownies s malinami  
Tvarohový dezert s jahodami  
Mísa čerstvého sezónního ovoce

***Cena – 549,-Kč/os.***

\*\*\*\*\*

### **Standardní raut varianta 1 - studený**

Variace finger food  
Sušená švestka v anglické slanině  
Plněné vejce se žloutkovou pěnou  
Kanapky s různými pěnamí a zdobením  
Salátový bar z čerstvé zeleniny  
Kuřecí roláda se špenátovými listy a sýrem  
Dekorovaná domácí paštika  
Dekorované filety z lososa  
Krevetový salát  
Krájené uzenářské speciality  
Variace českých sýrů  
Dekorovaný anglický rostbíf

Mini šátečky plněné směsí lesních hub  
Slaný závin  
Světlé a tmavé pečivo  
Tvarohový dezert s malinami  
Jablkový závin s ořechy  
Mini dezerty  
Mísa čerstvého sezónního ovoce

***Cena - 295,- Kč/os.***

\*\*\*\*\*

### **Standardní raut varianta 2**

Variace finger food  
Plněné vejce se žloutkovou pěnou  
Kanapky s různými pěnamí a zdobením  
Špízy s mozzarellou, cherry rajčátky a bazalkou  
Salátový bar z čerstvé zeleniny  
Dekorovaná domácí paštika  
Krevetový salát  
Krájené uzenářské speciality  
Variace českých sýrů  
Kuřecí roláda se slaninou a špenátem  
Tlačenkový nářez  
Dekorovaný anglický rostbíf

Páreček v listovém těstě  
Mini šátečky plněné směsí lesních hub

Žampionový krém  
Smažené krutí mini řízečky  
Zvěřinový guláš s lesními houbami  
Restované vepřové nudličky na kari s čínskou zeleninou  
Marinované pikantní kuřecí steaky  
Bramborové mini rösties  
Šunková rýže

Světlé a tmavé pečivo

Tiramisu  
Jablkový závin s ořechy  
Šlehaný tvaroh s jahodami  
Mísa čerstvého sezónního ovoce

**Cena - 495,- Kč/os.**

\*\*\*\*\*

**Raut Exklusivní varianta:**

***Studený sortiment***

Variace finger food  
Špízy s mozzarellou, cherry rajčátky a bazalkou  
Rostbífové rolky plněné chřestem  
Salátový bar z čerstvé zeleniny  
Dekorovaná kachní paštika  
Kachní roláda  
Vaječná tlačěnka a variace aspiků  
Plněná dekorovaná ryba  
Drůbeží salát  
Variace klobás  
Italská sušená šunka s cukrovým melounem  
Uzený losos s křenovou šlehačkou  
Krájené uzenářské speciality  
Variace českých sýrů a francouzských sýrů

***Teplý sortiment***

Gulášová  
Králičí ragú  
Medailonky z vepřové panenky s kukuřicí  
Pikantní kančí guláš  
Bramborové špalíčky  
Opékané brambory s cibulkou, slaninou a majoránkou  
Dušené fazolky a baby karotka  
Gratinované brambory s mozzarellou

Pražská šunka od kosti krájená kuchařem před hosty

Světlé a tmavé pečivo

Jablkový závin s ořechy

Jahodový řez

Perník s čokoládovou polevou

Vanilkový krém s borůvkami

Čerstvý ovocný salát s medem a ořechy

Výběr sezónního ovoce

**Cena – 685,- Kč/os.**

- U rautů platí podmínka minimálního počtu osob 25 osob výše, při menším počtu bude vytvořena individuální cenová nabídka

\*\*\*\*\*

nebo formou

### **Grilování:**

- grilování na letní terase, je zajištěn odborný dozor, příprava a krájení školeným řezníkem/kuchařem.

Ke grilování jsou připraveny nabídkové stoly s pečivem, dochucovacími prostředky, 3 druhy salátů a pochutiny – kyselé okurky, stříbrné cibulky, beraní rohy.

Dále je možno připravit nápojové stoly v rozsahu dle dohody

Nabídka masa – sele

- býk, býčí kýta
- krůta
- jehně
- uzená vepřová kýta
- kuřata
- klobásy
- steaky

cena dle vybraného druhu masa a požadovaného množství od 395,- Kč/osoba (v případě nepříznivého počasí lze přesunout)

### **Varianty možno kombinovat**

V Harrachově dne 1.11.2023

Schválil: Vorlíček Jan  
Ředitel hotelu